



MODE D'EMPLOI
DU MOULE A CROISSANTS

Le moule à croissants a été fabriqué pour que vous puissiez faire de véritables croissants de petites (16) ou de grandes tailles (8). En effet, ce nouveau croissantier vous permettra de faire 2 tailles de croissants parfaitement identiques car vous avez 2 plaques interchangeables. De plus, un système de découpoir est incorporé sur les supports pour une bonne séparation des croissants.

Le moule à croissants se compose de 3 éléments distincts :

- D'une base circulaire pliable servant de contour de couleur violette.
- D'un moule à croissants pliable de couleur rose interchangeable permettant de réaliser 16 petits croissants
- D'un moule à croissants pliable de couleur blanche interchangeable permettant de réaliser 8 grands croissants

Les 3 éléments sont en matière plastique, fixés par des charnières.

I. Dimensions :

Ouvert : 38 x 38 cm

Fermé : 38 x 17 cm

Hauteur : 1 cm

II. Utilisation :

- a.** Préparer la farce, selon vos envies, que vous souhaitez mettre dans vos croissants.
- b.** Choisissez le support à croissants qui vous convient (le rose ou le blanc) en l'insérant sur la base circulaire violette pliée.
- c.** Poser le croissantier déplié sur une abaisse de pâte ronde (feuilletée, brisée ou pâte à pizza 32 cm de diamètre) tout prête, bien froide et presser fermement au centre de l'abaisse.
- d.** Remplir les 8 ou 16 cavités de farce préparée au préalable.



- e.** Egaliser avec l'aide d'une spatule ou d'une cuillère le lissage (les farces doivent être utilisées aussitôt prêtes, si elles attendent, elles seront moins souples et difficiles à étaler).

- f.** Soulever doucement le croissantier à droite et à gauche puis retirer celui-ci.



- g.** Enrouler les morceaux de pâte en commençant par l'extrémité large jusqu' vers la pointe.

- h.** Pincer légèrement les extrémités latérales.



- i. Poser vos croissants enroulés au four (environ 20 mn).



III. Entretien :

Le croissantier peut se laver à la main ou au lave-vaisselle.

IV. Idées de farces :

Croissant au roquefort, aux crevettes, aux épinards, à la pomme, à la banane, au sucre, au chocolat, à la pêche, à la confiture, au chocolat...

Avec ce nouveau moule à croissants, nous vous promettons de réaliser facilement et rapidement (10 mn de préparation + 20 mn au four) 8 ou 16 croissants salés ou sucrés pour les petits déjeuners, déjeuners, diners, apéros dinatoires, brunchs et desserts, pour régaler tous les convives.